



SKRIPSI

**ELEMEN ARTISTIK PADA PENYAJIAN *LATTE ART* PADA
BEBERAPA *CAFE* DI MAKASSAR**

**Diajukan untuk Memenuhi salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan pada Fakultas Seni dan Desain
Universitas Negeri Makassar**

**MUHAMMAD ARIF NUR KURNIAWAN
1181040061**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS SENI DAN DESAIN
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
2017**

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Skrripsi atas nama : **Muhammad Arif Nur Kurniawan / 1181040061** dengan judul "Elemen Artistik pada Penyajian *Latte Art* pada Beberapa *Cafe* di Makassar" diterima oleh Panitia Ujian Skripsi Fakultas Seni dan Desain Universitas Negeri Makassar dengan SK nomor : 2193/UN36.21/HK/2016, tanggal 03 Maret 2017 untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Seni Rupa Fakultas Seni dan Desain Universitas Negeri Makassar pada hari Kamis, 08 Maret 2017.

Disahkan oleh :


Dekan Fakultas Seni dan Desain



Dr. Nurlina Syahrir, M.Hum.
NIP 19630121 198903 2 001

Panitia Ujian

1. Ketua
Dr. Nurlina Syahrir, M.Hum.
2. Sekretaris
Prof. Dr. Abd. Aziz Ahmad, M. Pd.
3. Pembimbing I
Dr. Pangeran Paita Yunus, S.Pd, M.Sn.
4. Pembimbing II
Drs. Aswar, M.Ds.
5. Penguji I
Prof. Dr. Abd. Aziz Ahmad, M. Pd.
6. Penguji II
Drs. Yabu M, M. Sn.



PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi dengan judul : Elemen Artistik pada Penyajian *Latte Art* Pada Beberapa *Cafe* di Makassar.

Atas nama Mahasiswa

Nama : Muhammad Arif Nur Kurniawan

NIM : 1181040061

Program Studi : Pendidikan Seni Rupa

Fakultas : Fakultas Seni dan Desain

Setelah diperiksa dan diteliti ulang, maka skripsi ini dinyatakan telah memenuhi persyaratan untuk diujikan.

Makassar, Februari 2017

Pembimbing

1. Dr. Pangeran Paita Yunus, S.Pd, M.Sn
NIP 19640413 198903 1001
2. Drs. Aswar, M.Ds
NIP 1966042 3199402 1001



(.....)



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga Penulisan Skripsi ini dapat tersusun. Penulisan skripsi ini disusun dalam rangka untuk memenuhi persyaratan guna dapat mengikuti ujian dan mencapai gelar kesarjanaan pada Program Studi Pendidikan Seni Rupa.

Penulis sadar bahwa tanpa bantuan dari semua pihak, Penulisan Skripsi ini tidak akan dapat terwujud. Oleh karena itu, melalui Penulisan Skripsi ini penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada Yth.

Penghargaan dan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Ayahanda tercinta Abdul Latif, S.Km dan Ibunda Dra. Patimang yang telah mencurahkan segenap cinta dan kasih sayang serta perhatian moril maupun materil. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan Rahmat, Kesehatan, Karunia dan keberkahan di dunia dan di akhirat atas budi baik yang telah diberikan kepada penulis.

1. Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat yang diberikan kepada penulis;
2. Kedua orangtua Bapak Abdul Latif, S.Km dan Ibu Dra. Patimang yang selalu mencurahkan segenap cinta dan kasih sayang serta memberikan dukungan dan semangat. Semoga Allah SWT memberikan kesehatan baik jasmani maupun rohani.
3. Prof. Dr. H. Husain Syam, M.TP. Rektor Universitas Negeri Makassar
4. Dr. Nurlina Syahrir, M.Hum. Dekan Universitas Negeri Makassar

5. Prof Dr. Abd. Aziz Ahmad M. Pd Ketua Program Studi Pendidikan Seni Rupa.
6. Dr. Pangeran Paita Yunus, S. Pd, M. Sn sebagai pembimbing I yang telah membantu dalam proses pembuatan penyusunan Penulisan Skripsi ini;
7. Drs. Aswar, M.Ds sebagai pembimbing II yang telah membantu dalam proses pembuatan penyusunan Penulisan Skripsi ini.
8. Prof Dr. Abd. Aziz Ahmad M. Pd sebagai penguji I yang telah membantu dalam proses pembuatan penyusunan Penulisan Skripsi ini.
9. Drs. Yabu M, M. Sn sebagai penguji II yang telah membantu dalam proses pembuatan penyusunan Penulisan Skripsi ini.
10. Seluruh Dosen dan Staff Universitas Negeri Makassar atas dukungan dan arahan yang diberikan kepada penulis;
11. Nur Qalby Islamia yang selalu menemani saya selama penelitian, serta memberikan dukungan dan semangat dalam penulisan ini;
12. Para sahabat yang tak ternilai dengan apapun Al Aziz Fathonah, Abiding Ma'ruf, Cakrasari, Sartika Marzuki yang telah mendukung serta membantu dalam Penulisan skripsi ini.
13. Teman-teman seperjuangan Pendidikan Seni Rupa angkatan 2011 Universitas Negeri Makassar atas kerjasama, dan kebersamaannya;
14. Keluarga Besar Pendidikan Seni Rupa Universitas Negeri Makassar atas dukungan dan arahan yang diberikan kepada saya;

15. Seluruh pihak yang telah memberikan saran dan dorongan positif untuk kebaikan Penulisan skripsi ini.
16. *After Coffea* yang telah mempersilahkan unutup mengadakan penelitian.
17. *Cafemart* yang telah mempersilahkan unutup mengadakan penelitian.
18. *Infinite Coffee* yang telah mempersilahkan unutup mengadakan penelitian.
19. *Dnk Espresso bar* yang telah mempersilahkan unutup mengadakan penelitian.
20. *Essprezza Cafe* yang telah mempersilahkan unutup mengadakan penelitian.

Penulis hanya dapat berdoa semoga amal baik Bapak dan Ibu akan mendapatkan balasan kebaikan yang melimpah dari Tuhan Yang Maha Esa. Penulis sadar bahwa dalam penulisan skripsi ini tentunya banyak terdapat kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari semua pihak akan diterima dengan penuh keterbukaan dan senang hati demi sempurnanya penulisan Penulisan Skripsi ini.

Akhirnya penulis hanya dapat berharap penulisan skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, Amin

Makassar, Februari 2017

Muhammad Arif Nur Kurniawan
NIM. 1181040061

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
ABSTRAKSI	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LatarBelakang	1
B. RumusanMasalah	3
C. TujuanPenelitian	3
D. ManfaatPenelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR.....	5
A. Tinjauan Pustaka	5
1. Pengertian Seni.....	6
2. Pengertian Artistik	6
3. Pengertian <i>Latte Art</i>	6
4. Sejarah <i>Latte Art</i>	6
5. Sejarah <i>Latte Art</i> di Indonesia	8
6. Teknik <i>Latte Art</i>	8
7. Pola Gambar dalam <i>Latte Art</i>	11

8. Cara Gambar Pola dalam <i>Latte Art</i>	12
9. Peralatan <i>Latte Art</i>	14
10. Bahan-bahan <i>Latte Art</i>	20
B. Kerangka Berfikir	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Desain Penelitian	25
B. Definisi Operasional Variable	26
C. Teknik Pengumpulan Data	26
D. Analisis Data	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil Penelitian	28
B. Pembahasan	41
BAB V PENUTUP	45
A. Kesimpulan	43
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	46

DAFTAR GAMBAR

1.	<i>Latte Art</i> denganteknik <i>free pouring</i>	7
2.	<i>Latte Art</i> denganteknik <i>etching</i>	8
3.	<i>Latte Art</i> tigadimensi	11
4.	<i>Latte Art</i> rosetta	11
5.	<i>Latte Art</i> hati.....	12
6.	<i>Latte Art</i> tulip	12
7.	Macam-macamukuran <i>steam pitcher</i>	16
8.	Thermometer	17
9.	<i>Nozzle steamer</i>	19
10.	<i>Latte Art</i> pen.....	20
11.	<i>Latte Art</i> stencils.....	20
12.	Pantarasusu yang <i>microfoam</i> dan yang tidak <i>microfoam</i>	22
13.	Espresso.....	23
14.	Tehhijaububuk.....	24
15.	Coklatbubuk	24
16.	DesainPenelitian.....	25
17.	Logo After Coffea	28
18.	Suasana cafe aftercoffea.....	29
19.	<i>Barista</i> After coffea.....	30
20.	Logo <i>Cafemart</i>	31
21.	Suasana <i>Cafemart</i>	31

22.	<i>Barista</i> Cafemart.....	32
23.	Logo Infinite Coffee	33
24.	Suasana cafe infinite	33
25.	<i>Barista</i> cafe Infinite	35
26.	Logo DnkEspressobar.....	36
27.	Suasana cafe DnkEspressoBar.....	37
28.	<i>Barista</i> cafe DnkEpressobar	38
29.	Logo Esspressa <i>Cafe</i>	38
30.	Suasanaessprezza cafe	39
31.	<i>Barista</i> Essprezza Cafe	41
32.	Proses ekstraksi kopi.....	42
33.	Proses <i>steam</i>	42
34.	Proses <i>pouring</i>	43

ABSTRAK

Muhammad Arif Nur Kurniawan, 1181040061, 2016. *Elemen Artistik Pada Penyajian Latte Art Pada Beberapa Cafe di Makassar*. Program Studi Strata 1 Pendidikan Seni Rupa Universitas Negeri Makassar. (Pembimbing : Pangeran Paita Yunus dan Aswar)

Penulisan skripsi ini mengkaji tentang elemen artistic pada penyajian *Latte Art* Pada Beberapa Cafe di Makassar. Bertujuan untuk mengetahui konsep penyajian dan model *Latte Art* yang digunakan di beberapa Cafe yang ada di Makassar. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi langsung ke lokasi penelitian serta wawancara dengan *Barista*, wawancara pengunjung di Cafe serta dokumentasi yang dilakukan untuk mendapatkan data kemudian dilakukan analisis data. Hasil penelitian adalah mengetahui konsep penyajian dan model *Latte Art* yang digunakan di beberapa Cafe yang ada di Makassar. Kesimpulan, beberapa Cafe yang ada di Makassar seperti After Coffea, infinite Coffe, Cafemart, Dnk Espresso bar, dan Essprezza Cafe tidak terlalu memiliki model *Latte Art* yang khusus semua tergantung dari *Costumer* dari Cafe tersebut.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini rutinitas manusia yang meningkat ditandai dengan padatnya aktivitas sehari-hari mampu membuat suasana penat dalam pekerjaan. Banyak orang yang berusaha menghilangkan kepenatan dalam pekerjaan tersebut dengan berbagai cara. Salah satunya dengan memilih kopi sebagai alternatif dalam menghilangkan kejenuhan. Banyak orang yang berpendapat bahwa dengan meminum kopi maka otak pun menjadi segar kembali. Hanya dengan minum kopi, orang dapat bersantai dan berbincang-bincang dengan kawan. Bahkan beberapa orang menemukan ide ketika minum kopi, dan ada juga orang yang bertemu dengan rekan bisnis di tempat minum kopi. Ketua Panitia *Indonesia Specialty Coffee* 2014, Irvan Helmi berpendapat bahwa kopi dapat diterima oleh berbagai macam kalangan masyarakat dan dianggap sebagai suatu gaya hidup atau *lifestyle*. Oleh karena itu, saat ini banyak dibuka tempat minum kopi yang menawarkan fasilitas-fasilitas yang mendukung untuk bersantai, mendiskusikan pekerjaan ataupun untuk sekedar *hang out*.

Di era sekarang ditinjau dari segi tempat, mulai dari sisi pinggir jalan sampai ke tempat dengan suasana yang mewah pun tersedia kopi. Cara penyajian pun sedikit berubah, terdapat sebuah nilai estetis dan seni dari secangkir kopi, seperti penambahan *Latte Art* di beberapa varian dalam kopi seperti ; *Cappucino*, *Cafelatte*, *Mochaccino*.

Latte Art adalah suatu metode pembuatan kopi dibuat dengan menuangkan susu yang dikukus atau steam milk di permukaan espresso dan menghasilkan pola atau desain pada permukaan yang dihasilkan latte. Meskipun *Latte Art* merupakan aspek estetika dalam penyajian kopi yang akan memberikan nilai tambah pada secangkir minuman, akan tetapi *Latte Art* bukan hanya berfungsi sebagai hiasan saja, tapi juga rasa yang dihasilkan juga harus tetap diperhatikan. *Latte Art* bukan hanya sekedar memberikan keindahan dalam secangkir minuman tetapi juga untuk mendapatkan secangkir minuman dengan rasa yang tetap terjaga (Shafwandi. <http://campurandom.blogspot.co.id/2012/02/senilatteart.html#sthash.tNu7EoGZdpuf> 2012 .*Seni Latte Art*. diakses 3 Mei 2016).

Di Indonesia *Latte Art* mulai masuk pada tahun 2009 akan tetapi pada saat itu *Latte Art* belum begitu populer kalangan *barista* Indonesia hal ini terlihat dari masih sedikit gerai kopi yang menggunakan *Latte Art* sebagai hiasan dalam menu kopi mereka, dan mulai populer kalangan *barista* Indonesia pada tahun 2010 seiring dengan maraknya gerai kopi di Indonesia hingga sekarang, hal ini terlihat dari banyaknya gerai kopi di Indonesia yang menambahkan *Latte Art* pada menu minumannya, bahkan saat ini menguasai *Latte Art* telah menjadi salah satu nilai lebih untuk seorang *barista* dan kemampuan seorang *barista* dalam menyajikan menu minuman yang mengaplikasikan *Latte Art* menjadi salah satu persyaratan wajib yang harus dimiliki bagi beberapa gerai kopi di Indonesia (Roni M, 2013).

Di Kota Makassar sendiri bisnis *Cafe* sedang berkembang, hal ini terlihat dari banyaknya *Cafe-Cafe* yang dapat dijumpai hampir di setiap wilayah. Hal ini merupakan cerminan semakin banyaknya penikmat kopi. Untuk menarik konsumen setiap *Cafe* harus memiliki strategi yang berbeda

seperti mengeluarkan racikan kopi yang baru, dan menciptakan teknik *Latte Art* yang lebih kreatif agar konsumen tertarik untuk mengunjunginya. *Cafe* bukan sekedar tempat minum kopi saja, bahkan hampir seluruh *Cafe* di Makassar sudah menyediakan fasilitas yang menunjang seperti, *live music* serta menyediakan *wi-fi* agar pengunjungnya nyaman untuk menikmati kopi.

Penelitian ini bermaksud untuk meneliti tentang elemen artistik yang dilakukan oleh pengelola *Cafe* dalam bentuk *Latte Art*

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana konsep penyajian *Latte Art* yang digunakan di beberapa *Cafe* yang ada di Makassar ?
2. Model *Latte Art* apa yang paling banyak diminati oleh konsumen ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui konsep penyajian *Latte Art* yang digunakan di beberapa *Cafe* yang ada di Makassar
2. Untuk mengetahui model *Latte Art* yang paling banyak diminati oleh konsumen

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi:

1. Mahasiswa

Untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi Program Strata 1 di Universitas Negeri Makassar, dan memperluas wawasan tentang ilmu seni itu sendiri.

2. Universitas Negeri Makassar

Secara umum hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan literatur dan referensi ilmu pengetahuan seni rupa khususnya dibidang *Latte Art*.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR

A. Tinjauan Pustaka

1. Pengertian Seni

Kata seni dalam bahasa Sansekerta berasal dari kata "Sani" yang berarti pemujaan, pelayanan, donasi, permintaan atau pencarian dengan

hormat dan jujur. Menurut *Soedarso SP* : 1988/16. Dalam bahasa Inggris, seni disebut "*Art*", yang mengandung arti :

- a. Karya manusia yang mengandung kualitas dan nilai estetis.
- b. Aneka keahlian yang didapatkan dari pengalaman yang memungkinkan seseorang memiliki kecakapan membuat, menyusun dan merencanakan sesuatu secara sistematis dan tujuan mengungkapkan makna kejiwaan dan untuk mencapai hasil-hasil yang menyenangkan sesuai dengan prinsip-prinsip estetis, baik secara intuitif maupun kognitif.

Menurut *Melvin Rader* (1973), setelah mengedit 46 pandangan pemikir seni sejak jaman Yunani Kuno sampai pertengahan abad ke-20, dalam bukunya *A Modern Book of Esthetics*, mencatat beberapa konsep pendukung definisi seni yaitu : Permainan, ilusi, keindahan, ungkapan emosi imajinasi, pemenuhan keinginan, kenikmatan, teknik, perasaan, makna, fungsi, abstraksi, dan jarak estetis. Dari keragaman pendekatan tersebut, Rader mencoba mengajukan definisi seni sebagai kesatuan organik unsur-unsur yang bernilai ungkapan, meliputi representasi, konotasi dan nilai tanggap indrawi. Dalam

ini diamengemukakan bahwa tidak ada satu senipun yang tidak dapat diapresiasi.

2. Pengertian Artistik

Menurut Kamus Besar Indonesia Artistik adalah mempunyai nilai seni; bersifat seni; mempunyai bakat dalam kesenian; serta mempunyai rasa seni.

3. Pengertian *Latte Art*

Latte Art atau seni latte adalah metode mempersiapkan kopi diciptakan oleh menuang susu dikukus ke espresso dan menghasilkan pola atau desain pada permukaan kopi. Juga bisa dibuat dengan hanya menggambar di atas lapisan busa.

Salah satu faktor penting sebuah latte adalah kualitas *frothing* susu yang fungsinya adalah untuk meningkatkan dan memperkuat rasa kopi, bukan sebaliknya. Jadi bukanlah latte kalau rasa susunya lebih dominan dibandingkan dengan kopinya, atau kopi dengan sedikit rasa susu.

4. Sejarah *Latte Art*

Tidak ada sumber jelas yang membahas mengenai dimana awal mulanya *Latte Art* tercipta namun dalam sebuah artikel dalam majalah “COFFETALK” menyebutkan bahwa *Latte Art* mulai dikenal di Amerika pada akhir tahun 1988 dimana pada saat itu kopi sedang sangat diminati. *Latte Art* dipopulerkan oleh David Schomer seorang *barista* yang juga pemilik gerai kopi espresso “Vivace”, Awalnya David Schomer memperkenalkan *Latte*

Art dengan tujuan untuk mempromosikan kopi espresso sebagai seni kuliner (David S, 1994: h.13).

David Schomer merupakan pengembang *microfoam*, *microfoam* merupakan bahan dasar yang digunakan untuk membuat pola gambar *Latte Art* pada minuman. Pada tahun 1989 pola hati mulai dipopulerkan oleh David Schomer dan pola hati ini dijadikan sebagai merek dagang milik *Cafe Vivace*, dan pada tahun 1992 David Schomer kembali memperkenalkan pola gambar *rosetta*.

Awal mula keinginan David Schomer untuk mempelajari pola gambar *Latte Art rosetta* muncul adalah ketika David Schomer untuk pertama kalinya melihat sebuah foto pola gambar *Latte Art* yang berbentuk *rosetta* dari salah satu gerai kopi di Italia yang bernama gerai kopi Maleki, setelah melihat foto tersebut David Schomer terobsesi untuk dapat membuat pola gambar *Latte Art rosetta*, David Schomer mempelajari pola gambar *rosetta* hingga enam bulan dan menyempurnakan teknik *Latte Art* untuk pola gambar *rosetta* pada musim salju akhir tahun 1992 (David S, 1994: h.13).

Pada tahun 1994 David Schomer mengunggah video pertamanya di internet tentang *Latte Art* dengan judul “*Caffe Latte Art*” dan saat itulah *Latte Art* mulai dikenal oleh dunia (David S, 1994: h.55). Karena David Schomer mampu memperkenalkan *Latte Art* pada dunia maka David Schomer disebut sebagai bapak *Latte Art* dunia.

5. Sejarah *Latte Art* di Indonesia

Di Indonesia *Latte Art* mulai masuk pada tahun 2009 akan tetapi pada saat itu *Latte Art* belum begitu populer dikalangan *barista* Indonesia hal ini terlihat dari masih sedikit gerai kopi yang menggunakan *Latte Art* sebagai hiasan dalam menu kopi mereka, dan mulai populer dikalangan *barista* Indonesia pada tahun 2010 seiring dengan maraknya gerai kopi di Indonesia hingga sekarang, hal ini terlihat dari banyaknya gerai kopi di Indonesia yang menambahkan *Latte Art* pada menu minumannya, bahkan saat ini menguasai *Latte Art* telah menjadi salah satu nilai lebih untuk seorang *baristad* dan kemampuan seorang *baristad* dalam menyajikan menu minuman yang mengaplikasikan *Latte Art* menjadi salah satu persyaratan wajib yang harus dimiliki bagi beberapa gerai kopi di Indonesia.

6. Teknik *Latte Art*

Dalam membuat *Latte Art* ada tiga teknik yang dapat digunakan, yaitu teknik *free pouring* dan teknik *etching* dan teknik *Latte Art* tiga dimensi yang merupakan perkembangan dari penggabungan teknik *etching* dan *free pouring*. Berikut ini merupakan penjelasan dari masing-masing teknik.

a. Free Pouring

Free pouring adalah teknik menciptakan pola selama menuangkan busa susu dan pola gambar yang paling umum dengan teknik *free pouring* ini adalah pola *rosetta*, bentuk hati dan bentuk tulip. Karena pola gambar yang dihasilkan adalah dari proses menuangkan *microfoam* susu kedalam espresso. Yang harus diperhatikan dalam teknik *free pouring*

ini adalah menjaga keseimbangan, kemiringan cangkir dan ayunan tangan pada saat menuangkan busa susu pada cangkir yang berisikan espresso. Untuk menghasilkan pola yang lebih sulit pun bisa diciptakan dengan lebih banyak ayunan pada saat menuangkan *microfoam* susu. Pola yang umum dengan teknik ini adalah pola hati, *rosetta* dan tulip.



Gambar 1. *Latte Art* dengan teknik *free pouring*
Sumber : The Secret Of *Barista*(2012)

b. *Etching*

Teknik *etching* atau mengukir pola gambar dengan menggunakan alat *Latte Artpen*, teknik *etching* sedikit lebih mudah dipelajari dibanding teknik *free pouring*. Pada teknik *etching* memungkinkan untuk membuat pola yang lebih rumit seperti gambar hewan, bunga dan berbagai motif rumit lainnya. Bahan campuran pada teknik ini biasanya berupa pasta coklat ataupun bubuk coklat.



Gambar 2. *Latte Art* dengan teknik *etching*
 Sumber : *The Secret Of Barista*(2012)

c. *Latte Art* Tiga Dimensi

Latte Art tiga dimensi yaitu *Latte Art* yang mempunyai bentuk timbul atau tiga dimensi, *Latte Art* tiga dimensi ini adalah menciptakan bentuk suatu objek dengan menggunakan *microfoam* susu yang umumnya dibantu dengan alat berupa *Latte Artpen* dan sendok. *Latte Art* tiga dimensi merupakan perkembangan dari teknik penggabungan antara teknik *free pouring* dengan teknik *etching*.



Gambar 3. *Latte Art* tiga dimensi
Sumber : Kazukiyamamoto

7. Pola Gambar dalam *Latte Art*

Dalam membuat *Latte Art* ada tiga bentuk pola yang dijadikan sebagai pola dasar, ketiga pola gambar ini harus dikuasai oleh setiap *barista* karena ketiga pola ini menjadi pola gambar dasar yang berperan penting dalam mengembangkan pola gambar *Latte Art*. Pola gambar dasar dalam *Latte Art* tersebut adalah pola gambar hati, *rosetta*, dan tulip.



Gambar 4. Contoh pola gambar *Latte Art rosetta*
Sumber : Rinibee



Gambar 5. Contoh pola gambar *Latte Art* hati
 Sumber : <http://farm1.static.flickr.com>, 14 April 2016



Gambar 6. Contoh Pola gambar *Latte Art* tulip
 Sumber : <http://farm9.staticflickr.com>, 14 April 2016

8. Cara membuat pola gambar *Latte Art*

Berikut ini merupakan penjelasan cara membuat pola gambar *Latte Art*.

a. Cara membuat pola gambar rosetta

- 1) Pertama tuangkan susu pada bagian dasar minuman dengan ketinggian *steam pitcher* sekitar 3 inchi dari atas permukaan cangkir, terus tuangkan susu hingga satu pertiga cangkir terisi

- 2) Setelah sepertiga cangkir terisi maka dekatkan *steam pitcher* dengan mulut cangkir dan tuangkan susu hingga muncul titik putih yang berbentuk besar
- 3) Mulai goyangkan *steam pitcher* hingga terbentuk gelombang dan semakin lama bentuk gelombang semakin kecil, kemudian tarik *steam pitcher* kearah dalam untuk membentuk daun *rosetta*
- 4) Pola gambar *rosetta* selesai dibuat

b. Cara membuat pola gambar hati

- 1) Pertama tuangkan susu pada bagian dasar minuman dengan ketinggian *steam pitcher* sekitar 3 inchi dari atas permukaan cangkir, terus tuangkan susu hingga satu pertiga cangkir terisi
- 2) Setelah sepertiga cangkir terisi maka dekatkan *steam pitcher* dengan mulut cangkir dan tuangkan susu hingga muncul titik putih yang berbentuk besar
- 3) Lanjutkan menuang susu hingga terbentuk ukuran lingkaran hati yang diinginkan, kemudian tarik *steam pitcher* kearah dalam hingga terbentuk lekukan hati
- 4) Pola gambar hati selesai dibuat

c. Cara membuat pola gambar tulip

- 1) Pertama tuangkan susu pada bagian dasar minuman dengan ketinggian *steam pitcher* sekitar 3 inchi dari atas permukaan cangkir, terus tuangkan susu hingga satu pertiga cangkir terisi

- 2) Setelah sepertiga cangkir terisi maka dekatkan *steam pitcher* dengan mulut cangkir dan tuangkan susu hingga muncul titik putih yang berbentuk besar dan buatlah tumpukan lingkaran besar.
- 3) setelah itu kemudian jauhkan *steam pitcher* dari mulut cangkir dan tarik kedalam agar pola gambar berbentuk seperti bunga tulip
- 4) Pola gambar tulip selesai dibuat

d. Cara membuat pola gambar *etching*

- 1) Buat gambar lingkaran pada permukaan minuman dengan menggunakan saus coklat
- 2) Tarik garis kearah dalam dengan menggunakan *Latte Artpen*
- 3) Tarik garis kearah luar dengan menggunakan *Latte Artpen*
- 4) Pola gambar *etching* selesai dibuat

9. Peralatan *Latte Art*

Dalam membuat *Latte Art* alat yang harus dimiliki oleh seorang *barista* adalah *steam pitcher* dan *thermometer*, *steam pitcher* merupakan alat terpenting dalam pembuatan *Latte Art*, karena *steam pitcher* selain digunakan sebagai wadah untuk menampung susu pada saat proses *frothing*, *steam pitcher* juga digunakan sebagai alat untuk melakukan salah satu teknik *Latte Art* yaitu teknik *free pouring*. Sedangkan *thermometer* digunakan untuk mengetahui suhu yang tepat pada saat proses *frothing*, karena suhu ini merupakan indikator penting yang menentukan keberhasilan dalam membuat

microfoam, namun *thermometer* sudah tidak terlalu dibutuhkan jika seorang *barista* sudah pandai dengan mengetahui suhu yang tepat dari panas yang dihantarkan oleh *steam pitcher*

Berikut ini penjelasan secara rinci mengenai *steam pitcher* dan *thermometer* yang merupakan peralatan yang harus dimiliki oleh seorang *barista* untuk belajar mengaplikasikan *Latte Art*.

1. *Steam Pitcher*

Steam pitcher adalah salah satu peralatan yang paling penting dalam pembuatan *Latte Art*. *Steam pitcher* berbentuk seperti gelas yang memiliki mulut. *Steam pitcher* digunakan sebagai wadah untuk mengolah susu cair segar menjadi *microfoam* proses ini disebut juga sebagai *frothing*. Bahan dasar *steam pitcher* umumnya terbuat dari besi stainless, kelebihan dari bahan besi stainless adalah besi stainless merupakan konduktor panas yang baik sehingga panas yang dihasilkan akan merata, selain itu juga *barista* dapat menggunakan panas yang terasa pada *steam pitcher* untuk menentukan ketepatan panas suhu yang dibutuhkan.

Steam pitcher terdiri dari berbagai macam ukuran dan bentuk, ada bentuk *steam pitcher* yang berdinding datar dan ada juga bentuk *steam pitcher* yang berdinding cembung, namun bentuk *steam pitcher* yang terbaik adalah bentuk *steam pitcher* yang berdinding datar karena dengan menggunakan *steam pitcher* yang berdinding datar ini akan mempermudah untuk mengamati putaran susu pada saat melakukan proses *frothing*. Dan ukuran *steam pitcher* yang umumnya digunakan adalah *steam pitcher*

dengan ukuran 20 oz, ukuran ini cukup untuk membuat secangkir *caffe latte*.

Selain berfungsi sebagai wadah untuk membuat susu *microfoam*, *steam pitcher* juga berfungsi sebagai alat untuk melakukan salah satu teknik *Latte Art* yaitu teknik *free pouring*, teknik *free pouring* adalah teknik menuangkan susu yang telah di-*frothing* kedalam cangkir yang berisi minuman dasar seperti espresso yang kemudian akan dibentuk menjadi sebuah pola gambar.

Karena peranan *steam pitcher* sangat penting dalam pembuatan pola gambar *Latte Art* sehingga *Steam pitcher* sering juga disebut sebagai simbol seorang *Latte Art*.



Gambar 7. Macam-macam ukuran *steam pitcher* berdinding datar
Sumber: <http://cdn2.bigcommerce.com>, 11 April 2016

2. *Thermometer*

Thermometer adalah alat yang digunakan untuk mengetahui suhu. *Thermometer* dipakai untuk mengetahui suhu yang digunakan untuk melakukan proses *frothing* susu agar tidak terlalu panas, *thermometer* yang digunakan oleh seorang *barista* adalah *thermometer* yang memiliki kait

yang dapat dikaitkan pada *steam pitcher*, *thermometer* akan sangat membantu bagi *barista* yang baru belajar mengenai *frothing* susu.



Gambar 8. Thermometer

Sumber: <http://images.pumphreys-coffee.co.uk>, 11 April 2013

Selain *steam pitcher* dan *thermometer*, alat lain yang dibutuhkan untuk membuat *Latte Art* yaitu alat yang digunakan untuk melakukan *frothing* susu dan alat untuk membuat *Latte Art* dengan teknik *etching*. Ada dua macam peralatan yang digunakan dalam melakukan *frothing* susu dan alat untuk membuat *Latte Art* dengan teknik *etching*, yaitu peralatan komersil dan peralatan alternatif, peralatan komersil adalah peralatan yang umumnya digunakan untuk membuat *Latte Art* pada gerai kopi, macam-macam peralatan komersil yang digunakan untuk membuat *Latte Art* tersebut adalah:

a. *Nozzle Steamer*

Nozzle steamer adalah *steamer* yang umumnya sudah terdapat pada mesin espresso, *nozzle steamer* merupakan alat yang digunakan oleh gerai kopi untuk melakukan *frothing* susu hingga menjadi *microfoam*. Banyaknya unit grup dan daya listrik yang dibutuhkan oleh

nozzle steamer umumnya berbeda-beda karena tergantung dari jenis mesin espresso itu sendiri.

Semburan uap panas yang keluar dari *nozzle steamer* akan membuat susu menjadi *microfoam*, suhu yang digunakan dalam proses *frothing* susu menggunakan *nozzle steamer* ini harus diperhatikan agar tidak terlalu panas karena jika terlalu panas maka rasa susu *microfoam* yang dihasilkan pun akan bercita rasa terbakar.

Berikut ini adalah tahapan untuk melakukan proses *frothing* dengan menggunakan *nozzle steamer*

- 1) Bersihkan ujung *nozzle steamer* kemudian buang air yang keluar dari *nozzle steamer* hingga yang keluar dari *nozzle steamer* benar benar uap
- 2) Tuangkan susu segar dingin kedalam *steam pitcher* yang sudah dilengkapi dengan *thermometer* dengan takaran sekitar 100-200 ml
- 3) Masukkan ujung *nozzle steamer* kedalam *steam pitcher* kurang lebih satu cm dibawah susu
- 4) Putar atau tekan tombol *steam*, tahan hingga beberapa saat, lalu perhatikan *thermometer*, jika busa sudah mulai terbentuk, maka permukaan susu akan naik, jaga jarak ujung *nozzle steamer* dengan permukaan susu.
- 5) *Microfoam* susu akan terbentuk optimal setelah suhu mencapai 70 derajat celcius atau ditandai dengan uap yang sudah mulai

mengepul, jika suhu sudah mencapai 70 derajat celcius atau ditandai dengan uap yang sudah mulai mengepul proses *frothing* telah selesai. Jika sudah terbiasa cukup dengan mendengarkan bunyi yang terdengar saat melakukan *steam* susu, hal ini dapat menjadi indikator proses *frothing* berhasil atau tidak.

- 6) Setelah proses *frothing* selesai *steam pitcher* diketuk (*streaching*) beberapa kali agar memecah busa-busa yang besar serta meratakan busa susu agar menjadi *microfoam* yang rata.
- 7) Kemudian putar *steam pitcher* (*rolling*) untuk merapikan dan meratakan *microfoam* agar tidak terkonsentrasi pada titik tertentu.



Gambar 9. *Nozzle steamer*

Sumber: <http://shimworld.files.wordpress.com>, 11 April 2016

a. *Latte ArtPen*

Latte Artpen adalah sebuah alat yang berbentuk seperti jarum namun dibagian ujung yang lainnya berbentuk seperti sendok. *Latte Artpen* ini digunakan untuk membuat salah satu teknik *Latte Art* yaitu teknik

etching, bagian ujung yang seperti jarum digunakan untuk membentuk pola gambar *Latte Art* yang berfungsi seperti kuas yang digunakan untuk melukis. Bentuk dari ujung *Latte Artpen* ini ada yang berbeda-beda dan digunakan sesuai kebutuhan, sedangkan ujung yang berbentuk seperti sendok digunakan untuk membantu meratakan dan mengambil *microfoam* dari *steam pitcher* ataupun membentuk gambar.



Gambar 10. *Latte Artpen*

Sumber: <http://product-images.highwire.com>, 12 April 2016

b. *Latte ArtStencils*

Latte Artstencil adalah alat yang dapat digunakan untuk membuat pola gambar dengan cara dicetak, alat ini terbuat dari plastik ataupun stainless dan berbentuk lingkaran dan sudah ada pola gambarnya.



Gambar 11. *Latte Artstencils*

Sumber: <http://1.bp.blogspot.com>, 12 April 2016

10. Bahan-Bahan *Latte Art*

Bahan paling utama dalam *Latte Art* adalah susu. Susu menjadi bahan terpenting dalam membuat *Latte Art* karena susu dalam *Latte Art* merupakan material yang membentuk pola gambar dalam minuman, dan bahan dasar utama lainnya dalam pembuatan *Latte Art* adalah espresso, namun selain espresso ada bahan dasar lainnya yang dapat digunakan untuk mengaplikasikan *Latte Art* yaitu coklat bubuk dan teh hijau bubuk

Berikut ini merupakan penjelasan dari bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Latte Art*

a. Susu

Susu merupakan bahan utama dari *Latte Art*, susu yang digunakan untuk membuat *Latte Art* haruslah susu segar dingin tetapi tidak beku dengan kualitas yang bagus, juga jenis susu yang akan menghasilkan *microfoam* yang sempurna saat *frothing* adalah jenis susu yang diolah secara pasteurisasi atau susu yang diolah dengan suhu rendah dan proses pemanasannya lebih lama karena dalam melakukan proses *frothing* untuk menghasilkan *microfoam* kandungan lemak dalam susu tidak boleh pecah atau terpisah-pisah karena hal ini yang akan menentukan sempurna atau tidaknya *microfoam* yang dihasilkan pada saat *frothing* susu, lemak dalam susu sangat berperan penting sebagai pengikat tekstur *microfoam*, jika lemak pada susu pecah atau terpisah-pisah maka *microfoam* yang dihasilkan akan menjadi gelembung besar dan kering, hal yang sama akan terjadi jika *barista* melakukan proses *frothing* menggunakan susu yang

diolah secara UHT atau susu yang diolah dengan suhu tinggi dan proses pemanasannya lebih cepat ataupun susu yang tidak mengandung lemak.



Gambar 12. Perbedaan antara susu yang *microfoam* dan yang tidak *microfoam*
 Sumber: <http://www.silviaschool.com>, 17 April 2016

b. Espresso

Espresso merupakan dasar dari semua macam olahan kopi. Setiap negara mempunyai standar komposisi pengolahan yang berbeda-beda, di Eropa memakai standar volume air untuk menyeduh sebanyak 30 ml, bubuk kopi 7 hingga 10 gram, dan durasi waktu penyeduhan 20 hingga 30 detik, sedangkan di Amerika menggunakan volume air sebanyak 60 ml air, bubuk kopi 10 hingga 14 gram, dengan waktu penyeduhan 30 detik.

Beberapa faktor akan sangat mempengaruhi kelezatan secangkir espresso diantaranya faktor mutu biji kopi seperti jenis dan karakter kopi, proses pemanggangan, tanggal pemanggangan kopi. faktor grinder seperti jenis mesin penggiling kopi, kehalusan kopi, tekanan pemadatan kopi dan volume kopi. Faktor mesin espresso seperti tekanan air, suhu, jenis

mesin. Dan faktor kualitas air, kualitas air sangat mempengaruhi rasa kopi, oleh karena itu sebaiknya gunakan air yang benar-benar bersih dan murni.

Espresso yang digunakan untuk membuat *Latte Art* haruslah espresso dengan crema yang sempurna yaitu crema yang tebal dan tidak memiliki lubang ataupun pecah, lapisan crema yang akan membuat kopi menjadi lebih kental dan mudah untuk dibentuk pada saat susu dituangkan.

Crema adalah buih lembut yang berada pada bagian permukaan espresso yang berwarna coklat keemasan, crema ini berfungsi sebagai pengikat atau menghalangi aroma kopi agar tidak menguap dari cangkir

Cara untuk mengetahui crema yang dibuat sempurna atau tidak adalah dengan cara memutar cangkir kesatu arah untuk menentukan ketebalan crema dan untuk melihat apakah crema tetap bertahan dalam waktu lama dan tidak pecah ditengah.



Gambar 13. Espresso yang memiliki crema sempurna
Sumber: <http://www.peets.com>, 17 April 2016

c. Coklat Bubuk Dan Teh Hijau Bubuk

Coklat bubuk dan teh hijau bubuk merupakan media aplikasi lain yang dapat dijadikan sebagai media gambar *Latte Art*, coklat bubuk dan teh hijau bubuk dapat digunakan untuk media aplikasi *Latte Art* karena coklat bubuk dan teh hijau bubuk memiliki tingkat kekentalan pada saat diseduh, sehingga akan mudah jika diaplikasikan *Latte Art*.



Gambar 14. Teh hijau bubuk
Sumber: <http://1.bp.blogspot.com>, 17 April 2016



Gambar 15. Coklat bubuk
Sumber: <http://community.futureshop.ca>, 17 April 2016

B. Kerangka Berpikir

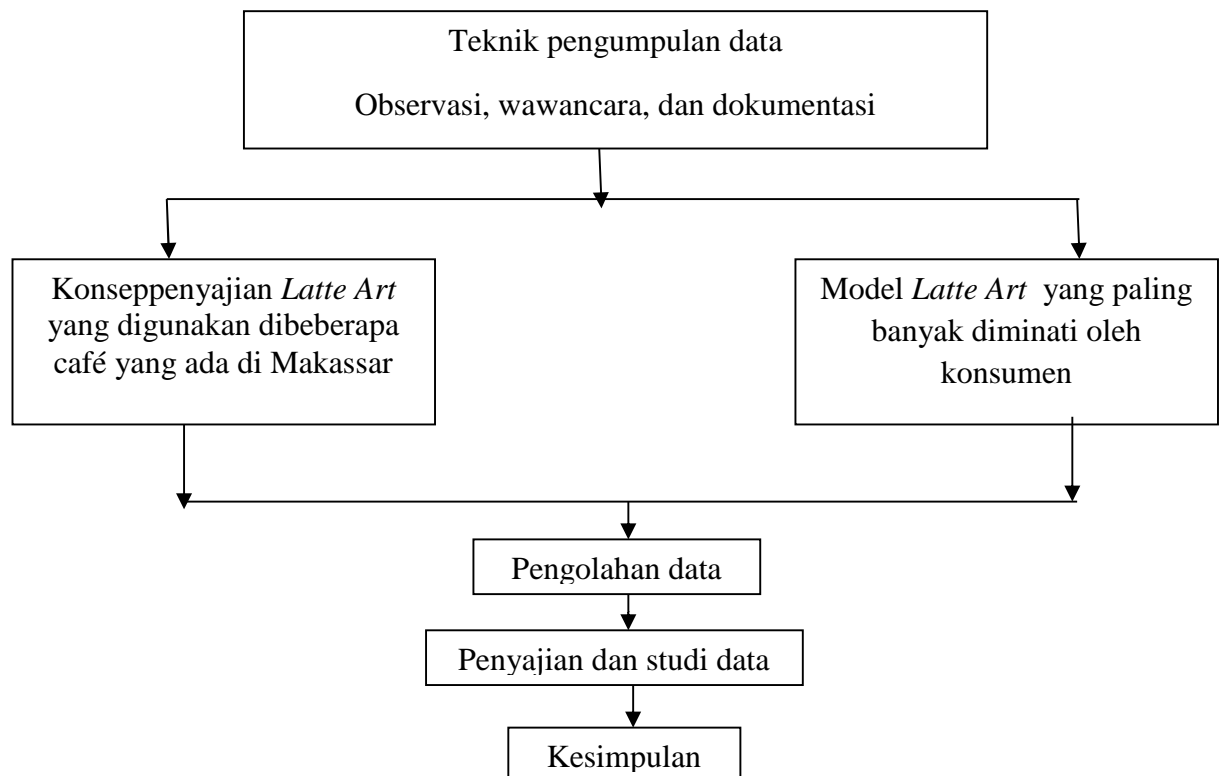
Berdasarkan pembahasan sebelumnya bahwa dalam proses pembuatan *Latte Art* mempunyai nilai artistik dalam penyajiannya mulai dari motif yang sederhana sampai yang rumit. Selanjutnya, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan literatur dan referensi ilmu pengetahuan seni rupa khususnya dibidang *Latte Art*.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk memperoleh data tentang konsep penyajian *Latte Art* yang digunakan di beberapa *Cafe* yang ada di Makassar, serta Model *Latte Art* apa yang paling banyak diminati oleh konsumen. Adapun bentuk desain penelitian ini digambarkan dalam skema seperti di bawah ini :



Gambar 16. Desain Penelitian

B. Definisi Operasional Variable

1. Mengetahui konsep penyajian *Latte Art* yang digunakan di beberapa *Cafe* yang ada di Makassar.
2. Mengetahui Model *Latte Art* apa yang paling banyak diminati oleh konsumen.

C. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah :

1. Teknik Kepustakaan

Teknik penelitian kepustakaan dilakukan dengan cara mengkaji sejumlah buku-buku dan literature yang memiliki relevansi dengan objek yang akan diteliti dan dibahas untuk dijadikan landasan teori dalam penelitian ini.

2. Penelitian lapangan

Teknik penelitian lapangan dilakukan dengan menempuh beberapa langkah yaitu :

a. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara mengamati konsep penyajian *Latte Art* yang digunakan di beberapa *Cafe* yang ada di Makassar. Serta untuk memperoleh data tentang Model *Latte Art* apa yang paling banyak diminati oleh konsumen.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan secara lisan terhadap *Barista* untuk memperoleh data dalam penelitian ini. Atau dengan kata lain dapat juga dikatakan bahwa adalah tanya jawab antara pewawancara dengan yang diwawancarai untuk meminta keterangan atau pendapat tentang suatu hal.

c. Teknik dokumentasi

Teknik ini digunakan untuk mengabadikan semua proses-proses penelitian yang dilakukan dengan menggunakan kamera. Dokumentasi ini digunakan untuk mendapatkan keterangan dan penerangan pengetahuan dan bukti.

D. Analisis Data

Semua data yang di peroleh di lapangan, selanjutnya dimasukkan kedalam suatu bentuk pencatatan yang lebih lengkap untuk ditelaah dan diinterpretasikan. Data tersebut dilengkapi dengan data yang diperoleh melalui studi kepustakaan guna mendapatkan data yang mendekati kebenaran.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Seiring berjalannya waktu, perkembangan *Cafe* di Kota Makassar sendiri semakin berkembang dengan pesat. Banyak *Cafe-Cafe* dengan berbagai macam konsep atau ide-ide yang ditawarkan untuk memikat pengunjung, baik dari kalangan anak muda maupun kalangan orang tua, bahkan dari segi ekonomi yang sedang sampai orang kaya. *Cafe* yang sudah lama berdiri maupun *Cafe-Cafe* yang baru dibuka, mereka berusaha untuk mengenalkan atau menawarkan menu-menu baru agar dapat diterima dengan baik oleh para pengunjung.

Dalam penelitian ini ada beberapa *Cafe* yang digunakan sebagai sampel, yaitu ;

1. After Coffea



Gambar 17. Logo After Coffea
Sumber : After Coffea, Makassar

After Coffea merupakan sebuah *Cafe* yang beralamat di jalan Antang Raya Ruko Beverly Hills no 18 Kecamatan Manggala Kelurahan Manggala. *Cafe* ini berdiri sejak awal tahun 2016 tepatnya 2 Januari 2016. *Cafe* ini sendiri, dikelola oleh 4 orang mahasiswa selaku pemilik *Cafe*, dan memiliki 2 pegawai dimana yang terbagi dalam 2 shift yaitu shift siang dan shift malam. After Coffea buka setiap hari, mulai dari pukul 11.00- selesai. *Cafe* ini sanggup menampung ± 70 orang dan biasanya mulai ramai dari menjelang sore hingga sampai malam hari. *Cafe* ini terdiri dari 2 lantai, lantai pertama cukup sederhana hanya dihiasi dengan mural-mural disetiap dindingnya dan sederetan gelas yang tersusun rapi yang terletak di atas bar dan dibelakang bar. Sedangkan dilantai dua terdapat gallery seni, dimana para pengunjung dapat melihat lukisan-lukisan yang terpajang disana. Sebagian lukisan tersebut merupakan sebagian hasil karya milik Fakultas Seni Rupa UNM Angkatan 2011.



Gambar 18. Suasana cafe aftercoffea
Sumber : Dokumentasi Arif, 12 Agustus 2016

Berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 12 Agustus 2016 *barista* di *after coffea* mengatakan bahwa ;

“Ada 2 motif yang paling sering di *request* sama konsumen, yaitu Roseta dan love. Untuk motif love biasanya ditambahkan dengan tulisan namanya atau nama pacarnya tetapi ada juga yang pesan tanpa menggunakan nama, tergantung dari selera konsumen”. Indra – *Barista*

Dari hasil wawancara diatas diketahui bahwa rata-rata pengunjung di *After coffea* lebih memilih motif roseta dan love untuk minuman yang mereka pesan.



Gambar 19. *Barista After coffea*
Sumber : Dokumentasi Arif, 12 Agustus 2016

2. Cafemart



Gambar 20. Logo *Cafemart*
Sumber : *Cafemart*, Makassar

Cafemart terletak di jalan Sultan Alauddin No 146, *Cafe* ini memiliki tempat yang cukup strategis karena berhadapan langsung dengan kampus Universitas Muhammadiyah Makassar. Dibandingkan dengan *Cafe-Cafe* lain dikota Makassar, *Cafe* ini terbilang unik karena *Cafemart* ini banyak mengoleksi barang-barang antik seperti televisi antik, telepon antik radio antik, setrika yang menggunakan arang, dan mesin jahit yang merupakan peninggalan anak dari Presiden pertama Indonesia.



Gambar 21. Suasana *cafemart*
Sumber : Dokumentasi Arif, 13 Agustus 2016

Selain berfungsi sebagai tempat nongkrong *Cafe* ini juga mempunyai *mini market* dan foto studio yang berada di dalam *Cafe*. Selain menyediakan minuman seperti kopi dan lainnya, *Cafe* ini juga menyediakan makanan berat seperti ; varian sushi serta berbagai macam menu prasmanan. *Cafemart* dikelola langsung oleh Bapak Johan selaku pemilik dari *Cafemart*. *Cafe* ini sendiri terdiri dari 2 lantai, dimana lantai 1 terdapat *mini market* serta studio foto. Sedangkan dilantai 2 terdapat panggung musik , dimana setiap hari sabtu diadakan *live music*.

Berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 13 Agustus 2016 *barista* di *Cafemart* mengatakan bahwa ;

“ kalau motif *Latte Art* yang digunakan di *Cafemart* tergantung dari saya (*barista*). Karena konsumen disini jarang memesan motif *Latte Art* yang dia inginkan, adapun yang memesan biasanya ingin menuis namanya di atas pesanannya”. Tilpan-
Barista

Dari hasil wawancara tersebut dapat diketahui bahwa rata-rata konsumen di *Cafemart* tidak memesan motif tertentu.



Gambar 22. *Barista Cafemart*
Sumber : Dokumentasi Arif, 13 Agustus 2016

3. Infinite Coffee



Gambar 23. Logo Infinite Coffee
Sumber : Infinite Coffee, Makassar

Infinite Coffee terletak di jalan poros Bumi Tamalanrea Permai (BTP) Blok C No 43, Makassar. Infinite Coffee buka setiap hari mulai dari pukul 11.00–00.00, *Cafe* ini mengangkat tema otomotif dimana di dalam Infinite Coffee terpajang 2 motor antik, dan untuk hiasan dindingnya terdapat poster dan mural yang bergambarkan motor. Untuk menambah kesan otomotif *Cafe* ini, pemilik *Cafe* memanfaatkan ban bekas sebagai mejanya. Sama halnya dengan After Coffea, Infinite Coffee juga dikelola oleh 5 orang mahasiswa selaku pemilik *Cafe*, dan memiliki 4 orang pegawai yang tebagi dalam 2 *shift* (siang dan malam).



Gambar 24. Suasana cafe infinite
Sumber : Dokumentasi Arif, 14 Agustus 2016

Untuk di Infinite Coffee hampir semua motif umum *Latte Art* dipesan oleh konsumen, seperti love, tulip, dan roseta. Sebagaimana yang dikatakan oleh *barista* di Infinite coffee pada tanggal 14 Agustus 2016 mengatakan bahwa ;

“ kalau disini, semua motif *Latte Art* dari tulip, roseta dan love merupakan kegemaran para konsumen Infinite coffee. Untuk perbandingan jumlahnya sudah tidak bisa dibedakan, karena untuk peminat *Latte Art* tulip, roseta dan love sama rata”. Hery-
Barista

Sedangkan salah satu konsumen mengatakan bahwa :

“ motif yang selalu saya pesan disini ada 2, yaitu ; tulip dan love. karena kalau love biasanya saya *request* untuk dituliskan nama, terus kalau tulip karena saya suka bentuknya”. Akmal- konsumen



Gambar 25. *Barista* cafe Infinite
Sumber : Dokumentasi Arif, 14 Agustus 2016

4. Dnk Espressobar



Gambar 26. Logo Dnk Espressobar
Sumber : Dnk Espressobar, Makassar

Dnk Espressobar terletak di Jalan Gunung Bawakaraeng No 34, *Cafe* ini buka setiap hari mulai dari pukul 08.00- 00.00. Dnk Espressobar merupakan salah satu *Cafe* yang ada di kota Makassar yang berdiri pertengahan tahun 2015 ini, setiap harinya *Cafe* ini ramai dikunjungi pengunjung baik yang gemar ngopi maupun hanya sekedar ingin menghabiskan waktu berbincang bersama teman.

Dnk Espressobar memberikan tempat yang nyaman bagi customer dengan interior yang nyaman dan hangat untuk berkumpul disertai fasilitas mendukung seperti free wifi dan ruang Smocking room. Pada bagian depan pelanggan dapat menemukan bar yang dilekatkan dekat dengan pintu masuk. Tidak hanya itu, *Cafe* ini juga menyediakan jasa *Roasting* biji kopi, dan menyediakan berbagai macam biji kopi untuk dijual seperti ; Biji Kopi Toraja Sapan, Biji Kopi Mamasa, Biji Kopi Parigi, dan lain-lain. Selain biji kopi, Dnk Espressobar juga menjual berbagai macam bubuk minuman, seperti ; Bubuk Taro, Bubuk Redvelvet, Bubuk Greentea, dan Bubuk coklat. *Cafe* ini

juga sebagai *Basecamp* komunitas para *Barista* yang ada di Kota Makassar, yang bernama *Barista Hood Makassar*.



Gambar 27. Suasana cafe DnkEspressoBar
Sumber : Dokumentasi Arif, 15 Agustus 2016

Di *Cafe* ini, model *Latte Art* yang paling sering dipesan oleh konsumen hampir sama dengan *Infinite Coffee*. Semua model *Latte Art* yang pada umumnya seperti tulip, love dan roseta merupakan andalan para konsumen di Dnk EspressoBar. Sebagaimana dari hasil wawancara yang telah dilakukan pada tanggal 15 Agustus 2016 mengatakan bahwa ;

“ semua model umum *Latte Art* disini adalah andalan konsumen Dnk EspressoBar tanpa terkecuali”. Fina-
Barista



Gambar 28. *Barista* cafe DnkEpressobar
Sumber : Dokumentasi Arif, 15 Agustus 2016

5. *Essprezza Cafe*



Gambar 29. Logo *Essprezza Cafe*
Sumber : *Essprezza Café*, Makassar

Essprezza Cafe merupakan salah satu *Cafe* yang ada di Kota Makassar, tepatnya terletak di jalan Mappanyukki No 20A. *Cafe* ini memiliki

bangunan yang unik dan cukup menonjol diantara deretan bangunan di sekitarnya. *Cafe* ini buka setiap hari mulai dari pukul 08.00- 00.00, dari luar bangunan kafe ini berbentuk kubah dominan warna putih dan sedikit aksen biru layaknya bangunan-bangunan khas Mediterania Timur Tengah. Essprezza juga menyediakan *private room* yang bisa di *booking* dengan pembelanjaan jumlah tertentu, Sangat cocok bagi yang ingin kumpul- kumpul. Seperti halnya tempat nongkrong lainnya di Makassar yang selalu ramai di *weekend* atau malam hari selepas jam kantor, Esprezza juga *surprisingly* ramai sekali. Essprezza juga sering menampilkan *live music* .



Gambar 30. Suasana essprezza cafe

Sumber : Dokumentasi Arif, 16 Agustus 2016

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 16

Agustus 2016, salah satu *barista* di Essprezza *Cafe* mengatakan bahwa;

“ untuk motif yang paling sering dipesan oleh konsumen disini yaitu tulip dan biasanya mereka memesan motif-motif yang unik seperti motif beruang, kucing, kelinci dan gambar unik lainnya.”

Zaki- *barista*

Berdasarkan dari wawancara yang diatas, diketahui bahwa di *Essprezza Cafe* selain motif umum disini juga memiliki motif-motif yang lainnya.



Gambar 31. *Barista* Essprezza Cafe
Sumber : Dokumentasi Arif, 16 Agustus 2016

B. Pembahasan

Berdasarkan pada pemaparan data yang telah dipaparkan sebelumnya maka dalam menjawab rumusan masalah penulis memperoleh pembahasan berdasarkan data yang telah dijelaskan sebelumnya, yaitu :

1. Konsep Penyajian *Latte Art* Yang Digunakan Dibeberapa *Cafe* Yang Ada Di Makassar

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, konsep penyajian yang digunakan oleh beberapa *Cafe* yang telah diteliti menggunakan konsep penyajian yang umum dipakai oleh *barista-barista* lainnya, seperti :

1. Melakukan proses ekstraksi kopi



Gambar 32. Proses ekstraksi kopi
Sumber : Dokumentasi Arif, 18 Agustus 2016

2. *Steam fresh milk* yang sudah berada di dalam *steam pitcher* sehingga menghasilkan ketebalan *foam* yang sesuai.



Gambar 33. Proses *steam*

Sumber : Dokumentasi Arif, 18 Agustus 2016

3. Setelah itu *pouring freshmilk* yang telah disteam ke atas gelas yang berisi ekstrak kopi dan bentuk sesuai model *Latte Art* yang diinginkan konsumen.



Gambar 34. Proses *pouring*

Sumber : Dokumentasi Arif, 18 Agustus 2016

Yang membedakan dari konsep penyajian beberapa *Cafe* yang telah diteliti hanya takaran *Fresh Milk* nya itu sendiri, ada yang menggunakan

tekanan *Fresh Milk* sekitar 250 ml dan adapula yang menggunakan takaran 300 ml, semua tergantung dari besar *Cup* yang dimiliki *Cafe* tersebut. Sedangkan takaran untung espressonya semua *Cafe* yang diteliti menggunakan takaran yang sama untuk espresso sekitar 30 ml.

2. Model *Latte Art* Yang Paling Banyak Diminati Oleh Konsumen

Berdasarkan dari hasil penelitian model *Latte Art* yang diminati oleh konsumen itu tidak menentu, ada yang menyukai bentuk tertentu adapula menyukai semua model *Latte Art*. Akan tetapi hampir semua konsumen selalu memesan untuk di tuliskan namanya setiap kali memesan *Latte Art*, dengan alasan kalau di foto ada nilai tambah estetik selain model *Latte Art*nya itu sendiri.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pemaparan dari hasil pembahasan maka peneliti mengambil kesimpulan yaitu:

1. Konsep penyajian *Latte Art* yang digunakan semua *Cafe* yang ada di Makassar pada umumnya menggunakan konsep penyajian yang sama mulai dari awal hingga akhir dari konsep tersebut, seperti: melakukan proses *steam*, setelah proses *steam* selesai dan mendapatkan *foam* yang sempurna dari hasil *steam* tersebut selanjutnya *pouring* di dalam gelas yang sudah berisi *espresso*.

Yang membedakan konsep penyajian *Latte Art* dari setiap *Cafe* yang ada di Makassar hanya takaran *fresh milk* pada saat proses *steam*, karena menyesuaikan takaran *Cup* dari *cafe* tersebut. Tetapi untuk takaran *espresso*nya sendiri itu sama yaitu 30 ml.

2. Di Makassar sendiri banyak *costumer-costumer Cafe* yang tidak terlalu menyukai satu model *Latte Art* tetapi ada yang menyukai dua model *Latte Art* ada juga yang menyukai semua model *Latte Art* yang ada namun ada pula yang hanya menyukai kalau Namanya dituliskan di atas *Latte Art* tersebut.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dipaparkan maka saran dari penulis dalam elemen artistik pada penyajian *Latte Art* pada beberapa *Cafe* di Makassar yaitu :

1. Konsep penyajian *Latte Art* yang digunakan di beberapa *Cafe* yang ada di Makassar. Selanjutnya disarankan agar *Barista Cafe* mengikuti prosedur yang telah dibuat oleh *Cafe* ataupun prosedur konsep penyajian *Latte Art* itu sendiri.
2. Banyak *costumer-costumer Cafe* yang tidak terlalu banyak mengetahui model *Latte Art* diluar dari model *Latte Art* pada umumnya. Disaranka agar lebih meningkatkan pengetahuan tentang *Latte Art* kepada konsumen pemilik *Cafe* atau *Barista Cafe* selalu mengadakan atraksi atau pertunjukan membuat *Latte Art* yang lainnya seperti mengambar animasi diatas *Latte Art* didepan konsumen.

Daftar Pustaka

- Mardalis. 2014. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara
- Soedarso, Sp. 1988. *Tinjauan Seni, Sebuah Pengantar untuk Apresiasi Seni*. Yogyakarta: Saku Dayar Sana
- Rader Melvin, Ed. 1973. *A Modern Book of Esthetics: An Anthology*. New York: Holt, Rinehart and Winston, Inc.
- Sujarweni, V.W. 2014. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka baru press
- Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Tjahjono, D. 2015. *Panduan Mudah Menggambar Menggunakan Pensil Mulai dari Nol*. Bandung: Media Ilmu Abadi
- Schomer, D.C. 1994. *Espresso Coffe: Professional Techniques*. Espresso Vivance Roasteria
- Sugiyono. 2011. *Memahami Penelitian Kualitatif: Dilengkapi Contoh Proposal dan Laporan Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Bambang, Wahyudi. 2013. Melalui (<http://elib.unikom.ac.id/download.php?id=215170>) diakses 3 Mei 2016
- Shafwandi. 2012. Seni Latte Art. Melalui (<http://campurandom.blogspot.co.id/2012/02/senilatteart.html#sthash.tNu7EoGZdpuf>) diakses 3 Mei 2016

LAMPIRAN



Gambar 1. *Latte Art* dengan teknik *free pouring*



Gambar 2. *Latte Art* dengan teknik *etching*



Gambar 3. *Latte Art* tiga dimensi
Sumber :Kazukiyamamoto



Gambar 4. Contoh pola gambar *Latte Art* hati
Sumber : <http://farm1.static.flickr.com>, 14 April 2016



Gambar5. Contoh Pola gambar *Latte Art* tulip
Sumber :<http://farm9.staticflickr.com>, 14 April 2016



Gambar 6. Macam-macam ukuran *steam pitcher* berinding datar
Sumber:<http://cdn2.bigcommerce.com>, 11 April 2016



Gambar 7. Nozzle steamer

Sumber: <http://shimworld.files.wordpress.com/>, 11 April 2016



Gambar 8. Perbedaan antara susu yang *microfoam* dan yang tidak *microfoam*

Sumber: <http://www.silviaschool.com/> 17 April 2016



Gambar 9. Espresso yang memiliki crema sempurna

Sumber: <http://www.peets.com>, 17 April 2016



Gambar 10. Coklat bubuk

Sumber: <http://community.futureshop.ca>, 17 April 2016



Gambar 11. Latte Art pen

Sumber: <http://product-images.highwire.com>, 12 April 2016



Gambar 12. Thermometer

Sumber: <http://images.pumphreys-coffee.co.uk> 11 April 2013



Gambar 13. Teh hijau bubuk
Sumber: <http://1.bp.blogspot.com>, 17 April 2016



Gambar 14. Latte Art stencils
Sumber: <http://1.bp.blogspot.com>, 12 April 2016



Gambar 15. Logo Cafemart
Sumber : Cafemart, Makassar



Gambar 16. Logo Infinite Coffee
Sumber : Infinite Coffee, Makassar



Gambar 17. Logo AfterCoffea
Sumber : After Coffea, Makassar



Gambar 18. Logo EsspressoCafe
Sumber : EsspressoCafé, Makassar



Gambar 19. Logo DnkEspressoBar
Sumber :DnkEspressoBar, Makassar



Gambar 20. Suasana cafe infinite
Sumber :DokumentasiArif, 14 Agustus 2016



Gambar 21. Suasana cafe aftercoffea
Sumber :DokumentasiArif, 12 Agustus 2016



Gambar 22. Suasana cafemart
Sumber :DokumentasiArif, 13 Agustus 2016



Gambar 23. Suasana cafe DnkEspressoBar
Sumber :DokumentasiArif, 15 Agustus 2016



Gambar 24. Suasana espressozacafé
Sumber :DokumentasiArif, 16 Agustus 2016



Gambar 25. *Barista* cafe Infinite
Sumber :DokumentasiArif, 14 Agustus 2016



Gambar 26. *Barista*Essprezza Cafe
Sumber :DokumentasiArif, 16 Agustus 2016



Gambar 27. *Barista*Cafemart
Sumber :DokumentasiArif, 13 Agustus 2016



Gambar 28. *Barista* cafe DnkEpressobar
Sumber :DokumentasiArif, 15 Agustus 2016



Muhammad Arif Nur Kurniawan, Lahir pada tanggal 23 Desember 1993, di Ujung Pandang Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis merupakan Anak ke 2 dari 3 bersaudara, dari pasangan Abd. Latif S.Km, M.Km dan Dra. Patimang Penulis pertama kali masuk pendidikan Formal di SD INP Panaikang 2/II Makassar pada tahun 1999 dan tamat pada tahun 2005. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke Pondok Pesantren Madinah Makassar dan tamat pada tahun 2008. Setelah tamat di SLTP, penulis melanjutkan ke Pondok Pesantren Darul Aman dan tamat pada tahun 2011. Dan pada tahun yang sama penulis terdaftar sebagai Mahasiswa di Univeritas Negeri Makassar Fakultas Seni dan Desain Jurusan Pendidikan Seni Rupa melalui Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).